

SPEISEPLAN

FRESHFOOD

CATERING & EVENTSERVICE

Speiseplan vom 07.07.2025 bis 01.08.2015

Öko Kontrollstelle DE-ÖKO-007



Montag 07.07.2025	Dienstag 08.07.2025	Mittwoch 09.07.2025	Donnerstag 10.07.2025	Freitag 11.07.2025
Gnocchi mit Käsesauce (Weizen)	Schwäbischer Linseneintopf, mit Bio Karotten, Sellerie, Lauch, Spätzle und Geflügel- Wienerle (Weizen)	Eier-Pfannkuchen mit Apfelmus (Weizen)	Bio Vollkorn-Penne mit Tomatensauce und Rindfleisch-Köttbullar (Weizen)	Paniertes Schnitzel von der Putenbrust mit Röstkartoffeln und veganer Bratensauce (Weizen)
14.07.2025 MSC-Lachs-Tortellini „aurora“ mit Tomatensahnesauce (Weizen)	15.07.2025 Vegetarische Nudeln mit Erbsen- Sahnesoße (Weizen)	16.07.2025 Gulasch vom Schwarzwälder Weiderind, Bio-Paprika und Bio Reis (Weizen)	17.07.2025 Badisches Linsengemüse mit Spätzlen (Weizen)	18.07.2025 Bockwurst vom Schwarzwald Weiderind mit badischem Kartoffelsalat (Essig und Öl), Tomaten-Dip
21.05.2025 Bio Vollkorn Fusilli mit Tomaten Basilikum Sauce und Edamer (Weizen)	22.05.2025 Gebratene Hähnchenbrust mit Karotten, Kohlrabi und Romano Bohnen in Rahm und Bio-Kartoffeln	23.06.2025 Badische Kartoffelsuppe mit Bio Wurzelgemüse und Vollkorn-Dinkel-Brötchen (Dinkel)	24.06.2025 Gelbe Paprikaschote mit Couscousfüllung, Tomaten- weiße Bohnen-Sugo und Bio Parboiled Reis (Hartweizen)	25.06.2025 Paniertes MSC-Seelachsfilet mit Blumenkohl-Kartoffel- Gratin (Weizen)
28.07.2025 Sommer-Gemüsesuppe mit weißen Bohnen, Karotten, Erbsen, Muschelnudeln, Grießklößchen und Dinkel Vollkorn Brötchen (Weizen, Dinkel)	29.07.2025 Panierte Dorschfilet ,Bio Kartoffel und Joghurt- Remoulade (Weizen)	30.07.2025 Gemüse Ravioli Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Tomaten) mit Linsenbolognese (Weizen)	31.07.2025 Köttbular Rinderhack- bällchen mit vegetarischer Rahmsauce und Bio Parboiled Reis 3 (Weizen)	01.08.2025 Geflügel- Wiener mit Kartoffelpüree und Möhren Rahmgemüse 1 3 8



Glutenhaltiges Getreide
namentlich Weizen (wie Dinkel
und Khorasan-Weizen),
Roggen, Gerste, Hafer und



Krebtiere und
Erzeugnisse daraus



Eier und Erzeugnisse
daraus



Fische und Erzeugnisse
daraus



Erdnüsse und Erzeugnisse
daraus



Soja und Erzeugnisse
daraus



Milch und Erzeugnisse
daraus



Schalenfrüchte namentlich
Mandeln, Haselnüsse, Vla-
nüsse, Keschüsse, Pekan-
nüsse, Paranüsse, Pistazien,
Makademianüsse und



Sellerie und Erzeugnisse
daraus



Senf und Erzeugnisse
daraus



Sesam und Erzeugnisse
daraus



Schwefeldioxid und
Sulphite mit mehr als
10mg/kg bzw. 10mg/ltr



Lupinen und Erzeugnisse
daraus



Weichtiere und
Erzeugnisse daraus



keine Angaben zu
enthaltenen Allergenen



keine Allergene direkt
enthalten

Übersicht der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 coffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt 14 gewachst 15 gentechnisch verändert

Die Angebote/Komponenten

mit dem DGE Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und werden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.